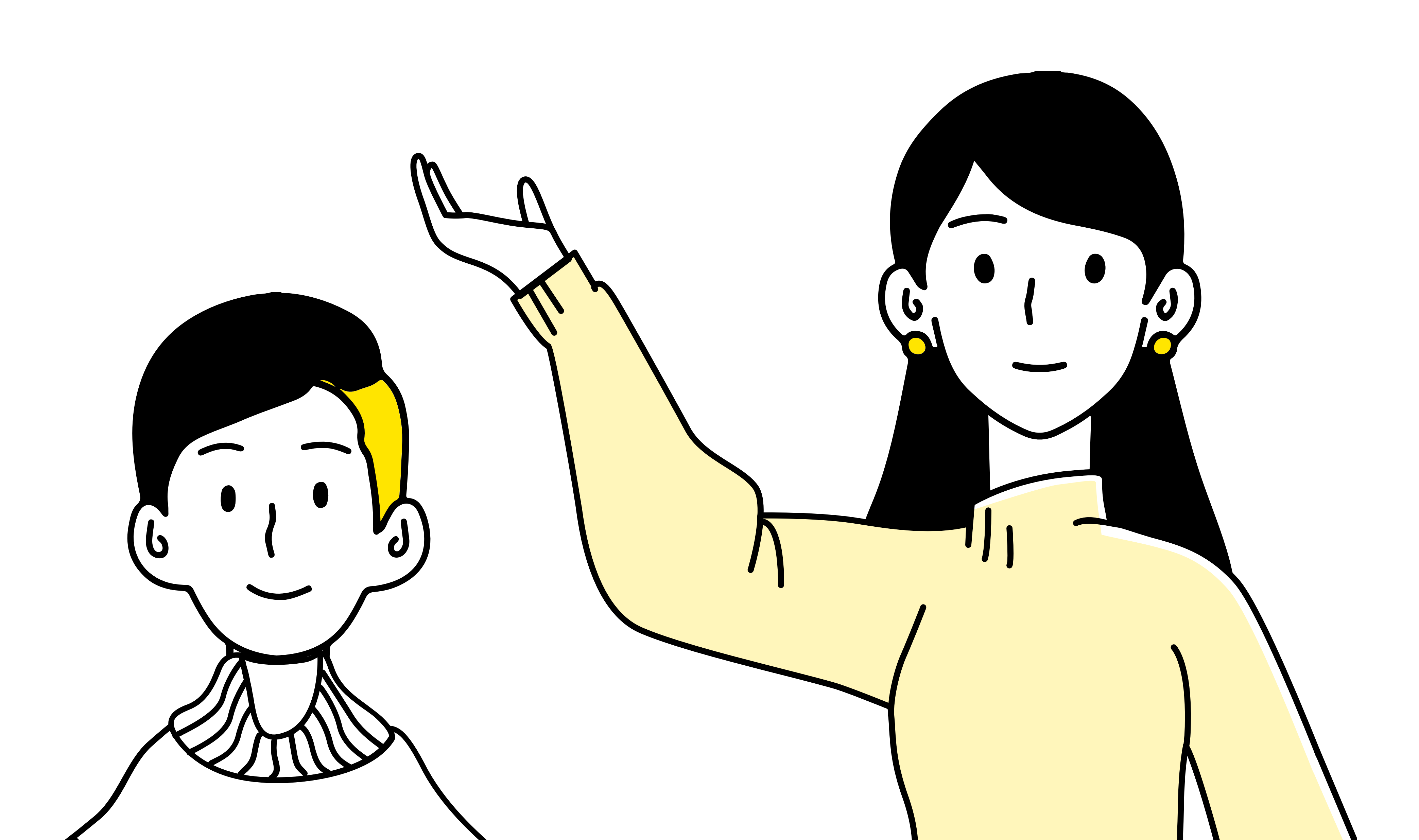
2 octobre 2022

LA COUTELLERIE ET OUTILLAGE DE CUISINE

PAR

MEHDI CHAHID BENSLIMAN
ISLAM EL MOUHMOH
FATIMA ZAHRAE BAHRA



Programme d'Aujourd'hui

1. LA COMPOSITION DES COTEAUX
2. L'ENTRETIEN
3. ÉLEMENTS DE SÉCURITÉ LORS DE L'UTILISATION DES COTEAUX
4. LES DIFFÉRENTS TYPES DE COTEAUX

LA COMPOSITION DES COTEAUX

Un couteau est normalement composé d'une lame qui peut en acier inoxydable ou en acier carbone et d'un manche qui peut être en bois ou plastique

ÉLÉMENT DE SÉCURITÉ LORS DE L'UTILISATION DES COTEAUX

L'utilisation de couteaux entraîne des risques de coupures et le respect de règles de sécurité .

- Avoir des couteaux de bonne qualité et entretenus

- Avoir un poste de travail en ordre et organisé

- Placer les couteaux sur une barre

- Toujours ranger les couteaux dans le même

- Éviter de se déplacer un couteau à la main

L'ENTRETIEN

Les couteaux doivent être maintenus :

- En parfait état de propreté et bien affûtés

- Lavés après chaque utilisation à l’eau chaude et stockés si possible dans une armoire

LES TYPES DES COTEAUX

COTEAU D'OFFICE



ÉPLUCHER ET TOURNER LES LÉGUMES

COTEAU ECONOME



EPLUCHER LES LEGUMES ET FRUITS

COTEAU ECONOME AVEC LAME MICRO DENTÉE



EPLUCHER CERTAINS LÉGUMES COMME TOMATE ET POIVRONS

COTEAU ÉMINCEUR



TAILLER ET ÉMINCER LES LÉGUMES

COUTEAU FILET DE SOLE



HLEVER LES FILETS DE POISSON ET CISELER OGINONS OU ECHALOTES

COUTEAU A JAMBON



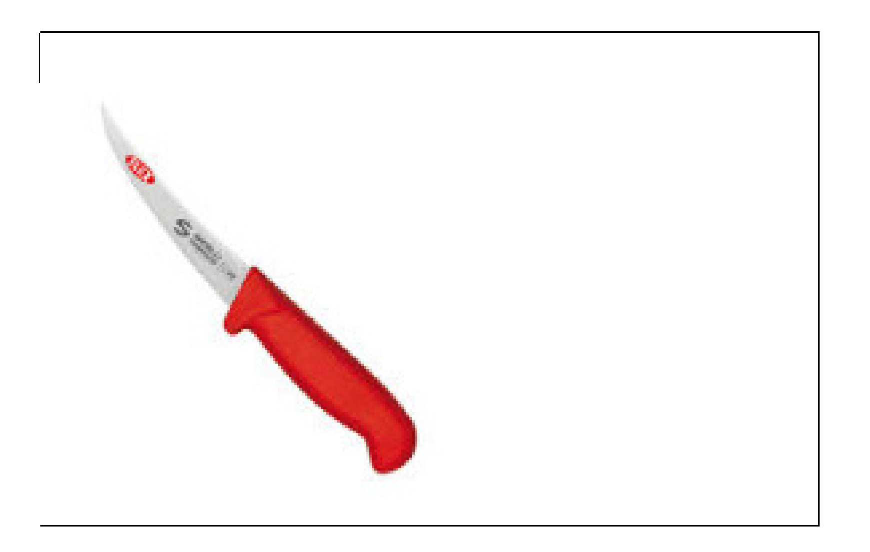
DECOUPE DE JAMBON SEC ET SAUMON FUME

couteau a desosser



DESOSSER LES PIECES DE VIANDES CRUES (CARRED

couteau a denerver



DENERVER , DEGRAISSER LES OIECES DE VIANDES DE BOUCHERIE

FUSIL A MECHE RONDE OU PLATE



redonner le fil aux couteux

FOURCHETTE DIAPASON OU MAITRE D HOTEL



retourner les piéces supportant d'etre piqués

SPATULE COUDÉ



masquer et lisser et égaliser

SPATULE PLATE



masquer et lisser et égaliser

SPATULE À VIANDE OU À POISSON



retourner les viandes
ou les poissons ne supportant pas d'etre piquée

CISEAUX À POISSON



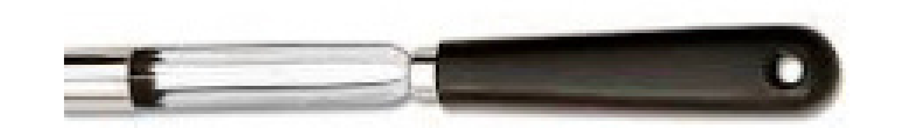
ébarber les poissons

COUTEAU CANNELEUR



historier les légumes et les fruits

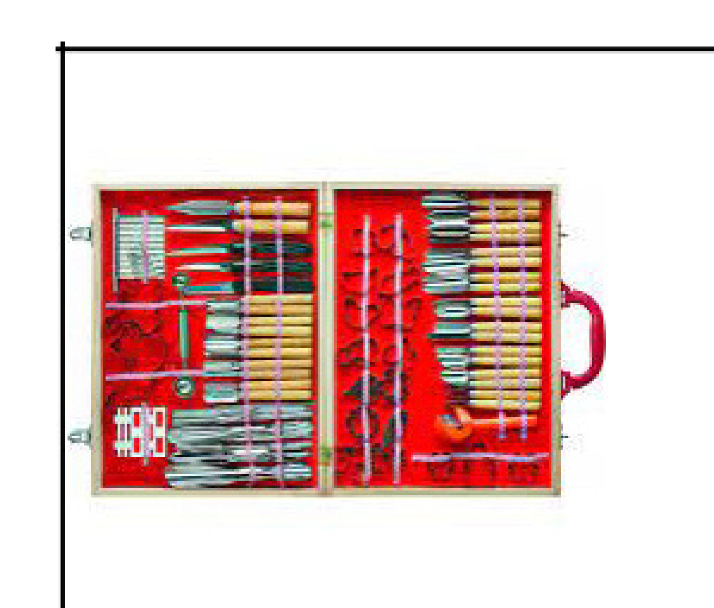
vide ananas et vide pomme



évider et éliminer le centre (les pépins)des fruits


latoquedor.com












FISCHER





outillage de cuisine et de patisserie





